



Céleri au gratin et purée aux lardons

Céleri au gratin (pour 4 personnes)

- 4 pieds de céleri braisé ou à braiser (crus)
- 4 tranches de jambon à l'os
- 50 g de beurre
- 150 g de comté râpé
- ½ litre de lait entier
- 2 c à s de farine
- Muscade
- Sel
- Poivre du moulin

Purée aux lardons (pour 4 personnes)

- 1kg de pommes de terre à purée
- 3 tranches de lard fumé de 1cm d'épaisseur
- 100 g de beurre
- 3 dl de lait entier
- 1 filet de vinaigre de vin
- Sel
- Poivre blanc moulu
- Muscade

Préparation :

1/ Mettez les pommes de terre épluchées à cuire à l'eau bouillante salée.

2/ Faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez progressivement avec le lait froid tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Lorsque le mélange a bien épaissi, laissez dépouiller pendant +/- 15'.

3/ Taillez les tranches de lard fumé en bâtonnets et faites-les revenir doucement à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



4/ Beurrez un plat à four. Enroulez chaque pied de céleri d'une tranche de jambon et rangez-le dans le plat à four.

5/ Lorsque votre sauce blanche a cuit, sortez-la de la source de chaleur. Incorporez en fouettant vivement 100gr de comté, la crème fraîche et pour terminer le jaune d'œuf et la pointe de muscade. (Si il vous reste un peu de jus de braisage des céleris, vous pouvez l'ajouter à la sauce).

6/ Versez la sauce sur les céleris et saupoudrez du reste du comté. Mettez à gratiner dans un four préchauffé à 200°.

7/ Lorsque vos pommes de terre sont cuites, égouttez-les et écrasez-les. Mouillez avec le lait chaud, incorporez les noix de beurre. Assaisonnez d'un peu de poivre blanc moulu et de muscade.

8/ Déglacez vos lardons avec un filet de vinaigre et versez le tout dans la purée. Mélangez bien et réservez au chaud jusqu'à ce que vos céleris soient gratinés.

9/ Servez ensemble gratin et purée.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_celeri-au-gratin-et-puree-aux-lardons?id=8204583&emissionId=5931